



АКТ

проверки готовности школьной столовой к работе после новогодних каникул

от 09 января 2025 года

Общественная комиссия по контролю за питанием в составе:

Кот В.И.- заместителя директора по ВР, ответственная за питание в школе;

Драченко Н.М. –медицинский работник;

Горшкова Л.А. – педагог – библиотекарь;

Елгина Т.Г. - повар

составили настоящий акт в том, что 9 января 2025 года была проведена проверка готовности к работе школьной столовой после зимних каникул.

- Работниками пищеблока проведена генеральная уборка и дезинфекции производственных помещений пищеблока школьной столовой;
- Созданы условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований;
- Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано, термометры в исправном состоянии.
- Кухонная посуда, ножи, разделочные доски промаркированы. Посуда хранится на специальных стеллажах, доски и ножи хранятся на специальных держателях.
- Все необходимые инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих дезинфицирующих средств в наличии и вывешены в местах приготовления и использования.
- Товарное соседство соблюдается. Для гастрономии, молочные продуктов ,рыбы, яиц, мяса выделены специальные холодильники, промаркированы. Сыпучие продукты хранятся в отдельном помещении на стеллажах и подтоварниках. Имеется отдельное помещение для хранения овощей. Температурный режим в кладовой соблюдается.
- Для обработки яиц имеется специально оборудованное место, необходимы промаркированные емкости и инструкции в наличии.
- Суточная проба хранится в отдельном холодильнике, отбирается в соответствии с требованиями СанПиН, маркируется ежедневно с указанием даты.
- Контроль за качеством поступающих продуктов осуществляется ежедневно, о чем делается запись в журнале установленного образца.
- Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован, хранится в отдельном шкафу.

- Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств и СИЗ. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом.
- Имеется запас столовой посуды.
- При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук.
- Имеются информационные стенды, где выкладывается ежедневное меню, а также имеется график приема пищи и правила поведения в столовой.
- Личная гигиена работниками столовой соблюдается, все работники обеспечены средствами индивидуальной защиты (перчатками, шапочками, фартуками). Санитарные книжки имеются, медицинский осмотр пройден.
- Столовая и пищеблок оснащены бактерицидными рециркуляторами, между приёмами пищи запланировано проветривание (график проветривания имеется).

Выводы: На основании осмотра оборудования пищеблока, столовой, и ознакомления с документацией, комиссия приняла решение: санитарное состояние пищеблока и столового зала — удовлетворительное, все технологическое оборудование в исправном, рабочем состоянии, работа по организации питания ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-

Считать пищеблок МБОУ «СОШ №25 с.Романовка» готовым к работе с 13.01.2025 года.

С актом комиссии ознакомлена : повар: Елгина Т.Г.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Ответственная за питание в школе -----  ----- В.И.Кот

медицинский работник -----  ----- Н.М. Драченко

педагог – библиотекарь -----  ----- Л.А.Горшкова